

ALLEGATO C

COMUNE DI SARZANA (SP)

Da compilare e sottoscrivere solo in caso di commercio del settore alimentare nel Centro e Semicentro

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

dichiara di vendere i prodotti tipici del territorio di cui all'allegato alla DGC n. 51 del 26/02/2018 di seguito indicati:

Tipologia	PRODOTTI TIPICI REGIONE LIGURIA	PRODOTTO POSTO IN VENDITA (barrare la casella )
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1 Aceto di mele	
	2 Amaretto	
	3 Amaro	
	4 Distillato di prugna	
	5 Essenza di lavanda	
	6 Vino di mele	
	7 Vino di sambuco (Spumante dei poveri)	
<i>Birre</i>	8 Birra di Savignone	
	9 La Bireta di Sarzana	
	10 Birre di produzione locale	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	11 Comune argentata ligure, Comune argentata	
	12 Comune dorata ligure, Comune dorata	
	13 Coppa	
	14 Frizze (Grive)	
	15 Gambetto di maiale, Gambetto	
	16 Gigante nera d'Italia (Pollo della Val di Vara)	
	17 Mandolino	
	18 Mostardella	
	19 Mortadella nostrale	
	20 Pancetta	
	21 Paté di lardo	
	22 Pecora brigasca	
	23 Prosciutta	
	24 Prosciutto cotto	
	25 Salame (con i lardelli), (Salamme cui lardelli)	
	26 Salame cotto	
	27 Salame crudo	
	28 Salame genovese di Sant'Olcese, di Orero	
	29 Salsiccia	
	30 Salsiccia di Brugnato	
	31 Salsiccia di Ceriana, Salsiccia	
	32 Salsiccia di Pignone	
	33 Sanguinaccio	
	34 Sopressata	
	35 Stecchi	
	36 Testa in cassetta (Sopressata)	
	37 Tomaselle	
	38 Vacca cabannina	
	39 Zeraria (Zraria)	
<i>Condimenti</i>	40 Agliata	
	41 Marò	
	42 Pasta di acciughe	
	43 Pesto (alla genovese)	
	44 Pesto d'aglio	

ALLEGATO C

<i>Condimenti</i>	45	Salsa di noci		
	46	Salsa di pinoli		
	47	Sugo di carne (Sugo di carne alla genovese) o tocco		
	48	Sugo di funghi (Sugo di funghi alla ligure)		
	49	Sugo di gherigli		
<i>Formaggi</i>	50	Bruzzo (Brus, Brussu, della Valle Arroscia)		
	51	Caciotta (Caciotta di Brugnato)		
	52	Caprino (della Valbrevenna)		
	53	Caprino di malga (delle Alpi Marittime)		
	54	Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina)		
	55	Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)		
	56	Formaggetta della Val Graveglia, di Bonassola, di Vaise, dell'alta Valle Scrivia, dell'alta Valle Stura, della Val di Vara		
	57	Formaggetta ligure		
	58	Formaggio di malga (di Triora, delle Alpi Marittime)		
	59	Giuncata (Zuncà, Giuncà)		
	60	Mozzarella di Brugnato		
	61	Pecorino di malga		
	62	Prescinseua (Quagliata)		
	63	Ricotta		
	64	Robiola (della Val Bormida)		
	65	S. Stefano d'Aveto (San Ste')		
	66	Sarasso (Sarazzu)		
	67	Söla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)		
68	Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)			
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	69	Butiru (Bitiru, Burro)		
	70	Olio extra vergine di oliva monovarietale di Colombaia, Colombara, Culombera		
	71	Olio extravergine di oliva Arnasca		
	72	Olio di produzione locale con olive nostrali		
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	73	Aglione bianco (di Vessalico)		
	74	Albicocca tigrato, Miscimin tigrato		
	75	Albicocca valleggia		
	76	Arancio pernambucco (Portugallo)		
	77	Asparago violetto (Violetto di Albenga)		
	78	Basilico Genovese – prodotto D.O.P		
	79	Carciofo di Provenza, Violetto di Provenza		
	80	Carciofo spinoso (Violetto di Albenga)		
	81	Carciofo spinoso di Pompeiana		
	82	Carota di Albenga		
	83	Castagna bodrasca		
	84	Castagna gabbiana		
	85	Castagna secca		
	86	Cavolo broccolo (Lavagnino)		
	87	Cavolo bronzino		
	88	Cavolo gassetta		
	89	Chinotto di Savona		
	90	Ciliegia di Castelbianco		
	91	ciliegie durone sarzanese		
	92	Cipolla di Pignone		
	93	Cipolla rossa (genovese, di Zerli)		
	94	Confettura di acacia, Confettura di robinia		
	95	Confettura di frutti di bosco		
	96	Confettura di petali di viola, Confettura di violetta		
	97	Confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose		
		98	Erbetti	

ALLEGATO C

*Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*

99	Fagiolana di Torza	
100	Fagioli bianchi	
101	Fagiolo borlotto di Mangia	
102	Fagiolo cannellino dall'occhio rosso	
103	Fagiolo cannellino della Val di Vara	
104	Fagiolo cenerino della Val di Vara (Senerin)	
105	Fagiolo dell'aquila di Pignone (Fagiolo dall'occhio)	
106	Fagiolo gianetto	
107	Fagiolo lupinaro	
108	Fagiolo rampicante basso di Pignone	
109	Farina di castagne	
110	Fichi figalini neri	
111	Fichi rondette	
112	Funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)	
113	Fungo porcino secco	
114	Fungo porcino spontaneo	
115	Granturco dall'asciutto, Granun	
116	Melanzana tonda (genovese)	
117	Melo belfiore	
118	Melo beverino	
119	Melo bianchetta	
120	Melo carla	
121	Melo musona	
122	Melo pipin	
123	Melo rotella "rodei"	
124	Melo rugginin	
125	Melo stolla	
126	Nocciolo bianchetta	
127	Nocciolo codina	
128	Nocciolo dall'orto	
129	Nocciolo del rosso	
130	Nocciolo longhera	
131	Nocciolo menoia	
132	Nocciolo noscella	
133	Nocciolo ronchetta	
134	Nocciolo savreghetta	
135	Nocciolo tapparona	
136	Nocciolo trietta	
137	Olivo Colombaia	
138	Olivo Lavagnina	
139	Olivo Mortina	
140	Olivo Pignola	
141	Olivo Razzola	
142	Olivo Rossese	
143	Olivo Taggiasca	
144	Patata cabannese, Sarvèga, Purchin-a, Matta	
145	Patata cannellina nera, Cannellina	
146	Patata di Pignone	
147	Patata morella, Muella, Muellin-a	
148	Patata quarantina bianca, Quarantina genovese, Quarantina, Bianca di Montoggio, di Reppia, di Rovegno, di Torriglia	
149	Patata quarantina gialla, Giana riunda, Giana de masùn, Franseize, Franseize de servàesa	
150	Patata quarantina prugnona, Prugnona, Quarantina vera, Quarantina rossa, Brignùn-a	
151	Patata salamina, Calice al cornoviglio	
152	Peretti dal collo storto	

ALLEGATO C

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	153	Pero burò	
	154	Pesche "settembrine"	
	155	Pesco birindella	
	156	Pisello (di Lavagna)	
	157	Pisello nero di l'Ago	
	158	Pomodoro cuore di bue	
	159	Radice (di chiavari)	
	160	Rape	
	161	Rape di Nasino	
	162	Rose da sciroppo	
	163	Sciroppo di poligala, Sciroppo di poligola	
	164	Sciroppo di rose	
	165	Sciroppo di viole	
	166	Scorzonera	
	167	Susine "balle d'ase"	
	168	Susine di San Giovanni	
	169	Susine, fiaschette "da u cu amau" di Levanto	
	170	Susino collo storto	
	171	Susino massina	
	172	Tartufo	
	173	Violetta di Villanova di Albenga	
174	Vitigno barbarossa		
175	Vitigno crovin		
176	Vitigno moscatello di Taggia		
177	Vitigno scimiscià		
178	Zucca di Rocchetta Cengio		
179	Zucchini alberello di Sarzana		
180	Zucchini genovese		
181	Zucchini trombetta		
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	182	Amaretti di Sassello	
	183	Amaretto "Adua"	
	184	Amaretto di Gavenola	
	185	Amaretto di Rocchetta, Rocchetta	
	186	Amaretto Margherita	
	187	Baci della Riviera (Baci di Alassio)	
	188	Barbagiuai	
	189	Biscette	
	190	Biscotti del Lagaccio	
	191	Biscotti di semola di Gavenola	
	192	Biscotto di Taggia	
	193	Buccellato	
	194	Buccellato di Sarzana	
	195	Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d'Aveto)	
	196	Canestrelli di Avosso	
	197	Canestrelli di castagne	
	198	Canestrello di Brugnato	
	199	Canestrello di Taggia	
	200	Castagnole	
	201	Cavagnetto di Brugnato	
202	Chinotto candito (di Savona)		
203	Ciappe		
	204	Corsetti avvantaggiati	
	205	Corsetti del Levante Ligure	
	206	Corsetti della Val Polcevera	
	207	Cubàite	
	208	Farinata (ligure, di ceci)	

ALLEGATO C

	209	Farinata (savonese, bianca)	
	210	Focaccia	
	211	Focaccia con pellette d'oliva di Albisola	
	212	Focaccia dolce sarzanese	
	213	Focaccia con la salsiccia	
	214	Frittelle della Val Bormida	
	215	Frittelle di San Giuseppe	
	216	Focaccia di Recco col formaggio -prodotto I.G.P	
	217	Gattafin	
	218	Gobelletti	
	219	Le ripiene dell'antico forno, Le ripiene	
	220	Michetta	
	221	Millesimini	
	222	Ossa dei morti	
	223	Pan dei morti	
	224	Pandolce (genovese)	
	225	Pane a lievitazione naturale (Pane crescente)	
	226	Pane casereccio (della Val Bormida)	
	227	Pane di patate di Pignone (Pan de 'patate)	
	228	Pane di Triora	
	229	Pane d'orzo	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	230	Pane rustico di Gavenola (Pane rustico di Gavenola; Pane rustico integrale di Gavenola)	
	231	Panèra	
	232	Panettone con farina di castagne	
	233	Pansarola	
	234	Pasta sciancà	
	235	Pinolata	
	236	Poncrè	
	237	Quadrello di castagna, Quadrello di Rovegno "alta Val Trebbia"	
	238	Quaresimali	
	239	Ravioli di patate rosse	
	240	Raviolo alle erbette	
	241	Raviolo ligure	
	242	Raviolo magro	
	243	Rotelle	
	244	Schiumette	
	245	Ssciutte	
	246	Spungata	
	247	Spungata di Sarzana	
	248	Strozzagatti	
	249	Taggioen (taglierini liguri)	
	250	Tirotto	
	251	Torcetti	
	252	Torrone, U Turu'n	
	253	Torta crescente	
	254	Torta di Chiavari (Torta de Ciävai)	
	255	Torta di nocciole	
	256	Torta di riso dolce	
257	Torta di Torriglia		
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	258	Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan	
	259	Torta panarello (Panarella)	
	260	Torta sacripantina	
	261	Torta scema	
	262	Torta stroscia	
	263	Trofie	

ALLEGATO C

	264	Baccalà bollito con i ceci	
	265	Baciocca	
	266	Bagnùn d'acciughe	
	267	Bianca lasagna (piatto di "Pasqueta" Befana)	
	268	Brandaculun	
	269	Burgadei e ballotti (castagne bollite)	
	270	Caldarroste	
	271	Cappon magro	
	272	Capponata	
	273	Carne sotto il testo	
	274	Castagnaccio	
	275	Cima alla genovese	
	276	Ciuppin	
	277	Condigion	
	278	Coniglio/coniglio fritto/coniglio farcito	
	279	Farinata di zucca	
	280	Fazzino	
	281	Focaccia verde	
	282	Focaccine di mais	
	283	Fràndura	
	284	Frittelle di baccalà	
	285	Gnocchi di patate	
	286	Gran pistau	
	287	Lattughe ripiene	
	288	Lisoni	
	289	Lumache	
	290	Mess-ciua	
	291	Micotti	
	292	Minestrone(Al pesto)	
	293	Pan martin	
	294	Panella	
	295	Panissa	
	296	Pasta alla contadina (cavoli, patate, fagioli, olio e formaggio)	
	297	Pasta reale (genoise)	
	298	Pissalandrea	
	299	Polenta bianca	
	300	Pollo alla cacciatora	
	301	Preboggion	
	302	Sbira	
	303	Scarpazza	
	304	Scherpada	
	305	Sgabei	
	306	Stirpada	
	307	Stoccafisso/ Stoccafisso accomodato/Stoccafisso bollito(con patate o cavoli o bietole)	
	308	Testaroli	
	309	Torta di farro	
	310	Torta di riso	
	311	Torta di riso e porri	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	312	Torta di zucca	
	313	Torta pasqualina	
	314	Ventre	
	315	Zuppa di muscoli	
	316	Acciuga, Acciuga di Monterosso	
	317	Acciughe sotto sale del Mar Ligure -prodotto I.G.P	
<i>Preparazioni di pesci.</i>	318	Cicierello di Noli	

ALLEGATO C

<i>molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	319	Gamberetti	
	320	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)	
	321	Mosciamme del Mar Ligure (Musciàmme)	
	322	Tonnidi del Golfo Paradiso	
	323	Zerlo di Noli	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	324	Latte Fresco della Valle Stura	
	325	Latte fresco di Marinella	
	326	Miele della Liguria	
	327	Ricotta (Recottu, Ricotta della Val Stura, della Val d'Aveto, della Valle Scrivia, della Val Graveglia)	
<i>Vini</i>	328	Tutti i vini DOC e IGP della Liguria	

**PRODOTTO  
POSTO IN  
VENDITA  
(barrare la  
casella )**

**Tipologia**

**PRODOTTI TIPICI LUNIGIANA**

<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano		
<i>Birre</i>	2	Birre di produzione locale		
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	3	Agnello di razza massese		
	4	Agnello di Zeri, Agnello zerasco		
	5	Biroldo delle Apuane		
	6	Capretto delle Apuane		
	7	Carne di cavallo di Comano, Carne di puledro di Comano		
	8	Filetto della Lunigiana		
	9	Lardo di Colonnata – prodotto I.G.P.		
	10	Lardo vergine di maiale		
	11	Mocetta carrarina		
	12	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana		
	13	Mortadella delle Apuane		
	14	Pancetta apuana		
	15	Salsiccia di Montignoso, Bocconcini di prosciutto di Montignoso		
	16	Spalla cotta di Filattiera, Spalla cotta della Lunigiana		
	17	Vergazzata, Pancetta stesa		
	<i>Formaggi</i>	18	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana	
		19	Formaggio caprino delle Apuane	
20		Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese		
21		Pecorino della Lunigiana		
22		Ricotta di pecora massese		
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	23	Olio di produzione locale con olive nostrali		
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	24	Aglione massese		
	25	Arancio massese		
	26	Barba massese, Barba di prete, Scorza nera		
	27	Cardo massese, Cardone o gobbo		
	28	Castagna d'Antona, Carpinese, Carrarese		
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	29	Cipolla massese		
	30	Fagiolo di Bigliolo		
	31	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina"		
	32	Fagiolo massese		
	33	Farina di castagne d'Antona, Farina dolce		
	34	Farina di castagne della Lunigiana -prodotto D.O.P.		
	35	Funghi sotto sale della costa Apuana		
	36	Fungo di Borgotaro -Prodotto I.G.P.		

ALLEGATO C

	37	Granoturco bianco massese, Mais bianco	
	38	Limone massese	
	39	Mela rotella della Lunigiana, Pomo rodello	
	40	Patata di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri	
	41	Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini	
	42	Rapino di Bergiola Foscantina	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	43	Carscenta della Lunigiana, Crescenta	
	44	Focaccette di Aulla	
	45	Focaccia di nonno Pilade	
	46	Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte	
	47	Marocca di Casola	
	48	Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese	
	49	Pane di Vinca	
	50	Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocco	
	51	Panigaccio di Podenzana	
	52	Pattona di Comano, Pattona Comanina	
	53	Spongata della Lunigiana	
	54	Testarolo della Lunigiana	
	55	Torta cybea di Massa	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	56	Torta d'erbe della Lunigiana	
	57	Torta di riso di Massa e Carrara	
	58	Torta di riso lunigianese	
	59	Zuccotto massese	
<i>Vini</i>	60	Miele della Lunigiana -prodotto D.O.P.	
	61	Tutti i vini DOC e IGP della Lunigiana	

**Il dichiarante**

---